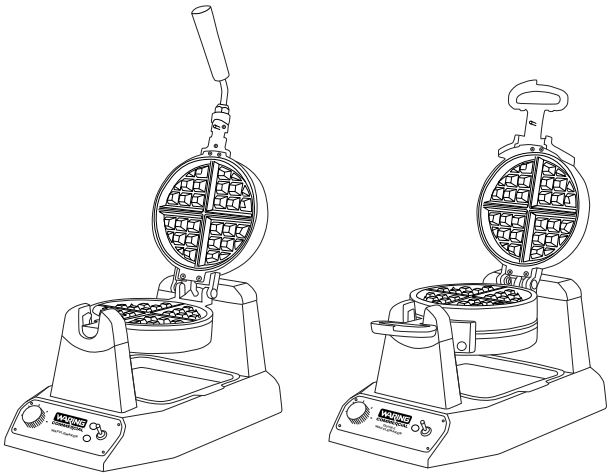
WARING®
COMMERCIAL

SINGLE and DOUBLE BELGIAN WAFFLE/WAFFLE CONE MAKERS

GOFRERA y GOFRERA DOBLE

GAUFRIER et GAUFRIER DOUBLE



WW180/WW200/WWC180/WWC200

For your safety and continued enjoyment of this product, always read the instruction book carefully before using.

Para su seguridad y para disfrutar plenamente de este producto, siempre lea las instrucciones cuidadosamente antes de usarlo.

Afin que votre appareil vous procure en toute sécurité beaucoup de satisfaction, lisez toujours soigneusement les directives avant de l'utiliser.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handles and knobs.
3. To protect against fire, electric shock, and injury to persons, DO NOT IMMERSE CORD, PLUG, OR UNIT in water or other liquids.
4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

   Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning appliance.
6. **Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest Waring Authorized Service Facility for examination, repair, or adjustment.**
7. The use of accessory attachments not recommended by Waring may result in fire, electrical shock, or injury to persons.
8. Do not use outdoors, or use for other than intended use.
9. Do not let power cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Unplug the unit when finished baking waffles.

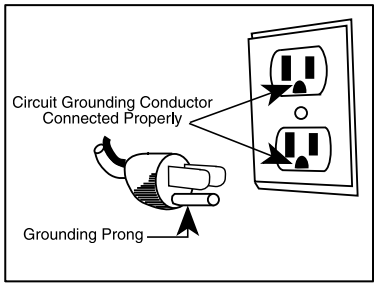
12. Always begin by plugging appliance into wall outlet. To disconnect, turn control to setting #1, switch toggle to off position, then remove plug from wall outlet.
13. WARNING: TO REDUCE THE RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK, REPAIRS SHOULD BE MADE ONLY BY AUTHORIZED PERSONNEL. DO NOT REMOVE THE BASE PANEL. NO USER SERVICEABLE PARTS ARE INSIDE.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

APPROVED FOR COMMERCIAL USE

GROUNDING INSTRUCTIONS

For your protection, Waring® Commercial Waffle/Waffle Cone Makers are supplied with a molded 3-prong grounding-type plug and should be used in combination with a properly connected grounding-type outlet as shown in the figure.



SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer extension cords may be used if care is exercised in their use.

If a long extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and the longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or animals, or tripped over.

Model	Name	Size Waffle/Waffle Cone
WW180	Single Belgium Waffle Maker	1-1/4"
WW200	Double Belgium Waffle Maker	1-1/4"
WWC180	Single Waffle Cone Maker	1/8"
WWC200	Double Waffle Cone Maker	1/8"

SPECIAL FEATURES

1. **Waffle/Waffle Cone Grids**

   WW180/WWC180 – Single grid set for making one waffle/waffle cone at a time

   WW200/WWC200 – Double grid set for making two waffles/waffle cones at a time (only one set shows)

2. **Browning Control Adjustment**
   – Adjustable for different batters and personal preference

3. **Power Indicator Light**
   – Lights red when waffle maker is on and heating up

4. **Ready Indicator Light (only 1 shown on WW200/WWC200)**
   – Lights green when waffle maker is ready to bake

5. **Power Switch**

6. **Indicator Beeps (not shown)**
   – Will beep 6 times when unit is ready to bake for first waffle of every baking session
   – Will beep 3 times when waffle is done

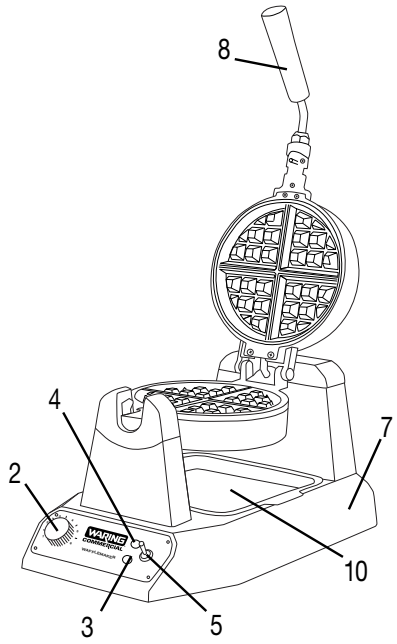
7. **Base**

8. **Handle**

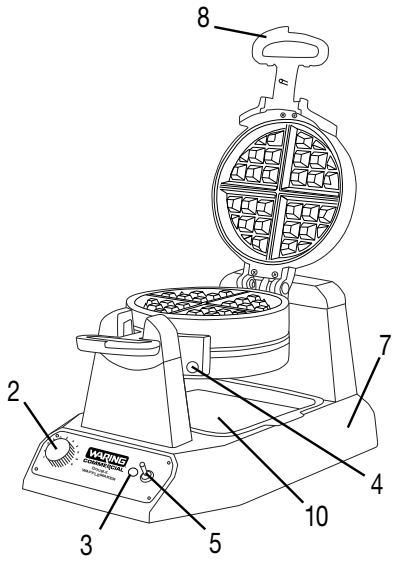
9. **Measuring Scoop** (not shown)

10. **Removable Drip Tray**

11. **Cone Rolling Tool**



WWC180
WW180 (not shown)



WWC200
WW200 (not shown)

INSTRUCTIONS FOR USE

1. Before using your Waring® Commercial Waffle/Waffle Cone Maker for the first time, remove any dust from shipping by wiping the plates with a damp cloth. Remove all protective paper and wrapping.

2. Plug cord into wall outlet.

   Switch the toggle switch to the ON position. The RED light will illuminate to signal power. Preheat your Waring® Commercial Waffle/Waffle Cone Maker on setting #4 or preferred setting. It will now begin the preheating process. This should take about 4 minutes. The machine will sound 6 beeps and the GREEN indicator light will go on to signal the unit is ready for baking. Season the waffle/waffle cone grids by spraying with cooking spray or brushing with a flavorless oil.

   For initial use, it is important that the waffle/waffle cone maker is preheated before seasoning with cooking spray or oil.

NOTE: The first time you use your waffle/waffle cone maker, it may have a slight odor and may smoke a bit. This is normal, and common to heating appliances.

3. **For Belgian Waffles:** Fill measuring scoop with batter to fill line ¾ or to top of measuring scoop depending on the recipe. For loose batters, fill to the ¾ mark; for thicker batters fill to the top) pour batter evenly into the center of the waffle grids. Use a heat-proof spatula to spread the batter evenly over the grids. Close the lid and rotate the unit 180°.

   For waffle cones, use 1 heaping tablespoon of thick waffle cone batter. Drop the batter into the center of the grid and close. As the grids close, the batter will spread throughout the grid to form the appropriate shape. When the waffle cone is completely baked, the waffle cone maker will sound three beeps.

   For best results, do not open waffle/waffle cone maker during cooking process. Doing so will interfere with the timing mechanism.

4. When the waffle/waffle cone is completely baked, the waffle maker will sound 3 beeps. Baking time is determined by

browning level. Choose a setting on the browning control dial. For golden brown waffles/waffle cones, we recommend using setting #4.

5. Once the waffle/waffle cone is ready and the waffle maker has beeped 3 times, rotate the waffle maker 180°, open the lid and remove waffle by gently loosening the edges with a heat-proof plastic spatula. Never use metal utensils, as they may damage the nonstick coating.
6. For WW200/WWC200 Double Waffle Maker, one waffle or two waffles (or waffle cones) can be baked at one time. For one waffle/waffle cone, simply follow previous instructions. For two waffles/waffle cones at once, pour batter into top waffle/waffle cone compartment grids, then rotate 180˚. You will now be able to open the other waffle/waffle cone compartment. Pour the batter in the grids and rotate another 180˚ in the other direction. Both waffles/waffle cones will now cook. There are individual green "ready" lights that will illuminate when each waffle is ready, and when an empty compartment is ready to bake another waffle/waffle cone.

   THERMAL PROTECTION
   IF POWER IS LOST DURING OPERATION, UNPLUG AND LET COOL 10 MINUTES. PLUG IN AND CONTINUE USE. READ OWNER'S MANUAL BEFORE USE.
7. **Waffle Cone Rolling Directions:** For WWC180/WWC200, Once unit beeps and waffle cone is ready, remove waffle cone from grid iron and quickly roll into a cone shape before it cools following these directions. Use the cone rolling tool included with unit to create a cone shape. Lay the hot waffle cone flat on a clean surface. Use the tool to roll the waffle cone into a cone shape by starting at one end of the flat waffle cone. As you roll the waffle cone tool, bring the flat waffle cone up with the tool until it has formed a complete cone. Once you have the cone shape, hold the shape until the cone cools. Once the cone has cooled it will keep shape on its own. Caution: Take care to use gloves during this process as the waffle cone will be hot.
8. Always disconnect the plug from the wall outlet once baking has been completed.

NOTE: These Waring® Commercial Waffle/Waffle Cone Makers have been treated with a special nonstick coating. Before the first use, we suggest you season the waffle/waffle cone grids by brushing with cooking oil. Wipe with a paper towel or pastry brush.

TIPS FOR MAKING PERFECT BELGIAN WAFFLES

We recommend setting #4 when using commercial pancake/waffle mixes.

We recommend setting #4 for Belgian waffle recipes. If you prefer crisper, darker Belgian waffles, increase the browning control.

For evenly filled waffles, pour the batter into the center of the lower grid and spread out evenly to the edges. The entire lower grid should be filled.

For best results, we recommend using ¾ cup batter or enough to fill the entire lower grid.

For added convenience while baking waffles, rest measuring scoop with handle hanging on outside of bowl and scoop on inside of bowl until the next baking cycle.

To measure flour, stir the flour first to aerate it, since it settles when it sits. Then spoon it into a measuring cup, leveling off the top with the back of a knife – do not pack down into measuring cup. These quick steps will help you avoid "heavy waffles." Belgian waffles taste best when made to order, but baked Belgian waffles may be kept warm in a 200˚F oven. Place in a baking pan or wrap in foil while in the oven. Waffles wrapped in foil may lose their crispness.

Baked waffles may be frozen. Allow to cool completely, and then place in plastic food storage bag. Use waxed paper to keep waffles separated. Reheat in an oven, toaster or toaster oven when ready to use.

TIPS FOR MAKING PERFECT WAFFLE CONES

We recommend setting #4 when using commercial waffle cone mixes and batter recipes. If you prefer crisper, darker waffle cones, increase the browning control number.

For evenly filled waffle cones, place the batter in the center of the lower grid and close the grid immediately. Most batters will spread out evenly with the pressure of the upper grid. If you have a very thick batter, you may need to spread the batter out a little more, very quickly, with a heat-proof spatula.

While rolling the waffle cone, concentrate on keeping the part of the flat waffle cone nearest to the point of the waffle cone tool directly on the tool. This will become the bottom point of the cone and it is best to have a sealed bottom point of the cone when using ice cream.

Allow waffle cones to cool completely for desired results, before placing ice cream or any other topping in the cone.

SUGGESTED TOPPINGS

Maple syrup, fruit syrups

Warm fruit compote, fruit sauce

Fresh berries, chopped fruit, chopped nuts

Powdered sugar

Whipped cream, ice cream, sorbet

Chocolate sauce

Fruited yogurt

RECIPES

Classic Belgian Waffles

Classic Belgian waffles have a crispy outside and are soft and moist on the inside. They are often served as part of a celebration – even to celebrate something as simple as a beautiful day. Try these waffles with your favorite syrup, or a topping such as sliced fresh strawberries and freshly whipped cream.

Makes 10 waffles

- **1½ cups water, divided**
- **2¼ teaspoons active dry yeast (one packet)**
- **⅓ cup sugar**
- **3 cups sifted flour**
- **¼ teaspoon salt**
- **3 large eggs, separated + 1 egg white**
- **1½ cups whole milk**
- **8 tablespoons unsalted butter – melted and cooled**
- **2 teaspoons vegetable oil**
- **2 teaspoons pure vanilla extract**

Heat ¼ of the water to lukewarm, 105°F–110°F. Dissolve the yeast in the water with a pinch of the sugar from the recipe; let stand 5 to 10 minutes, until the mixture begins to foam.

Put the flour and salt into a large bowl; stir to blend and reserve. Add the egg yolks, one of the egg whites, and remaining sugar to the yeast mixture; stir to blend. Add the remaining water, milk, melted butter, oil, and vanilla; stir until the mixture is smooth. Stir the liquid mixture into the flour mixture and beat until the mixture is smooth.

Beat the egg whites until stiff peaks form. Fold the egg whites gently into the batter. Let the batter stand for 1 hour, stirring every 15 minutes.

Preheat your Waring® Commercial Belgian Waffle Maker on setting #4 or preferred setting* (green indicator light will be illuminated when preheated).

For best results, do not open waffle maker during cooking process. Doing so will interfere with the timing mechanism.

Use the measuring scoop to measure the batter and pour into the preheated waffle iron. See “Instructions for Use” for operating instructions. Remove waffle and repeat until all batter is used. Waffles may be kept warm in a low (200°F) oven. Arrange waffles on a cookie sheet and place on a rack in the warm oven. Serve with whipped cream, fruit, jam, powdered sugar, or a warm fruit syrup.

*We recommend using setting #4 to achieve a golden brown baked Belgian waffle. Adjust the browning control if you prefer lighter or darker waffles.

Nutritional information (per waffle):

Calories 300 (40% from fat) • carb. 37g • pro. 8g • fat 13g • sat. fat 7g • chol. 94mg • sod. 104mg • calc. 61mg • fiber 1g

Gingerbread Belgian Waffles

These waffles have the flavor of just-baked gingerbread, and are delicious served with fresh fruit or caramelized apples and pears.

Makes 6 waffles

- **½ cup warm water**
- **1 teaspoon granulated sugar**
- **2¼ teaspoons active dry yeast (1 packet)**
- **1½ cups all-purpose flour**
- **1 cup graham cracker crumbs**
- **¼ cup granulated sugar**
- **¼ teaspoon salt**
- **1 teaspoon ground ginger**
- **½ teaspoon finely chopped lemon zest**
- **2 cups warm milk (about 105°F)**
- **3 large eggs, separated**
- **½ cup unsalted butter, melted and cooled**
- **1 teaspoon pure vanilla extract**

Measure water into a large bowl. Add 1 teaspoon granulated sugar and yeast; stir to dissolve. Let stand 10 minutes. In a separate bowl, combine the flour, graham cracker crumbs, ¼ cup sugar, salt, ginger, and lemon zest; stir to combine. Add the milk, egg yolks, melted cooled butter, and vanilla to the yeast mixture. Stir until smooth. Add the dry ingredients and beat until smooth, using a hand mixer at low speed. Cover with waxed paper and let stand to rise in a warm, draft-free place for 30 minutes.

Beat the egg whites until stiff, but not dry. Gently fold into the batter.

Preheat your Waring® Commercial Belgian Waffle Maker on setting #4 or preferred setting* (green indicator light will be illuminated when preheated).

For best results, do not open waffle maker during cooking process. Doing so will interfere with the timing mechanism.

Use the measuring scoop to measure out batter, spreading evenly into waffle grids. See “Instructions for Use” for operating instructions. Waffles may be kept warm in a low (200°F) oven. Arrange waffles on a cookie sheet and place on a rack in the warm oven. Serve with lemon curd, fruit, jam, powdered sugar, a warm fruit syrup, or whipped cream.

*We recommend using setting #4 to achieve a golden brown baked Belgian waffle. Adjust the browning control if you prefer lighter or darker waffles.

Nutritional information (per waffle):

Calories 458 (44% from fat) • carb. 23g • pro. 11g • fat 23g • sat. fat 12g • chol. 159mg • sod. 279mg • calc. 120mg • fiber 1g

Good Night Waffles

Most of the mixing for these waffles is done the night before. In the morning, just mix in the eggs, vanilla extract and a pinch of baking soda while the waffle maker is heating. Leftover batter may be covered and kept in the refrigerator for up to 3 days. Heat your waffle maker in the morning, stir the batter and have a freshly baked waffle for breakfast.

Makes 6 waffles

- **½ cup lukewarm (105°F) water**
- **1 tablespoon granulated sugar**
- **2¼ teaspoons active dry yeast (1 yeast packet)**
- **2 cups whole milk, warmed (about 105°F)**
- **½ cup unsalted butter, melted and cooled**
- **1 teaspoon salt**
- **2 cups all-purpose flour**
- **2 large eggs, lightly beaten**
- **2 teaspoons pure vanilla extract**
- **¼ teaspoon baking soda**

The night before, or at least 8 hours before baking, combine the warm water, granulated sugar and yeast. Let stand 10 minutes, until foamy. Stir in the warm milk, melted butter and salt. Beat in the flour until smooth; (this may be done using a hand mixer on low speed).

Wrap bowl tightly with plastic wrap and let stand overnight (or for 8 hours) on the countertop – do not refrigerate.

When ready to bake, preheat your Waring® Commercial Belgian Waffle Maker on setting #4 or preferred setting* (green indicator light will be illuminated when preheated).

For best results, do not open waffle maker during cooking process. Doing so will interfere with the timing mechanism.

While the waffle maker is heating, stir the eggs, vanilla and baking soda into the batter. Use measuring scoop to measure out batter. Pour onto waffle grids. See “Instructions for Use” for operating instructions. Waffles may be kept warm in a low (200°F) oven. Arrange waffles on a cookie sheet and place on a rack in the oven. Serve with sliced fresh fruit, jam, powdered sugar, a warm fruit syrup, or whipped cream.

*We recommend using setting #4 to achieve a golden brown baked Belgian waffle. Adjust the browning control if you prefer lighter or darker waffles.

Nutritional information (per waffle):

Calories 373 (49% from fat) • carb. 38g • pro. 10g • fat 20g • sat. fat 12g • chol. 123mg • sod. 501mg • calc. 117mg • fiber 1g

Pumpkin Nut Belgian Waffles

These waffles taste like freshly baked pumpkin muffins, and are delicious served with warm maple syrup.

Makes 6 waffles

- **1½ cups all-purpose flour**
- **1 ounce finely chopped walnuts or pecans (best if toasted first)**
- **1 tablespoon cornstarch**
- **1 tablespoon baking powder**
- **1 teaspoon salt**
- **1 teaspoon ground cinnamon**
- **½ teaspoon ground ginger**
- **¼ teaspoon freshly ground nutmeg**
- **¾ cup pumpkin purée (canned solid pack pumpkin)**
- **2 large eggs, separated**
- **1 cup whole milk**
- **¼ cup real maple syrup (do not use pancake syrup)**
- **3 tablespoons unsalted butter, melted**
- **1 teaspoon pure vanilla extract**
- **3 large egg whites**

In a large bowl, combine the flour, chopped nuts, cornstarch, baking powder, salt, cinnamon, ginger, and nutmeg. Stir to blend and reserve.

In a second bowl, combine the pumpkin purée, egg yolks, milk, maple syrup, melted butter, and vanilla; stir until smooth. Add the liquid ingredients to the dry ingredients and stir to blend until smooth, using a whisk.

In a clean, dry bowl, beat the egg whites until stiff peaks form. Gently fold the beaten egg whites into the batter.

Preheat your Waring® Commercial Belgian Waffle Maker on setting #4 or preferred setting* (green indicator light will be illuminated when preheated).

For best results, do not open waffle maker during cooking process. Doing so will interfere with the timing mechanism.

Use measuring scoop to measure out batter. Pour into waffle grids. See "Instructions for Use" for operating instructions. Waffles may be kept warm in a low (200°F) oven. Arrange waffles on a cookie sheet and place on a rack in the oven. Serve with warm maple syrup, powdered sugar, or whipped cream.

*We recommend using setting #4 to achieve a golden brown baked Belgian waffle. Adjust the browning control if you prefer lighter or darker waffles.

Nutritional information (per waffle):

Calories 303 (35% from fat) • carb. 40g • pro. 10g • fat 12g • sat. fat 5g • chol. 92mg • sod. 579mg • calc. 94mg • fiber 2g

CLEANING AND MAINTENANCE

Once you have finished baking, switch toggle to OFF position, remove plug from electrical outlet. Leave top lid open and allow grids to cool before cleaning.

Never take your Belgian waffle maker apart for cleaning. Simply brush crumbs from grooves and absorb any excess cooking oil by wiping with a dry cloth or paper towel. You may clean the grids by wiping with a damp cloth to prevent staining and sticking from batter or oil buildup.

Be certain grids have cooled completely before cleaning. If batter adheres to plates, simply pour a little cooking oil onto the baked batter and let stand approximately 5 minutes, thus allowing batter to soften for easy removal.

To clean exterior, wipe with a soft dry cloth. Never use an abrasive cleanser or harsh pad. NEVER IMMERSE CORD, PLUG OR UNIT IN WATER OR OTHER LIQUIDS.

Any other servicing should be performed by an authorized service center.

LIMITED ONE YEAR WARRANTY

Waring warrants every new Waring® Commercial Waffle Maker to be free from defects in material and workmanship for a period of one year from the date of purchase when used with foodstuffs, nonabrasive liquids (other than detergents) and nonabrasive semi-liquids, providing it has not been subject to loads in excess of the indicated rating.

Under this warranty, Waring will repair or replace any part which, upon our examination, is defective in materials or workmanship, provided the product is delivered prepaid to the Waring Service Center at: 314 Ella T. Grasso Ave. Torrington, CT 06790, or any Factory Approved Service Center.

This warranty does not: a) apply to any product that has become worn, defective, damaged or broken due to use or due to repairs or servicing by other than the Waring Service Center or a Factory Approved Service Center, or due to abuse, misuse, overloading or tampering; or b) cover incidental or consequential damages of any kind.

Warning: This warranty is void if appliance is used on Direct Current (DC).

WARING COMMERCIAL
314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siempre que use aparatos eléctricos, debe tomar precauciones básicas de seguridad, entre las cuales las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. No toque las superficies calientes. Utilice el mango y los botones o perillas.
3. Para reducir el riesgo de incendio, electrocución o herida, NO SUMERJA EL CABLE, LA CLAVIJA O EL APARATO EN AGUA U OTRO LÍQUIDO.
4. Los niños o las personas que carezcan de los conocimientos o la experiencia necesarios para manipular el aparato, o aquellas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén limitadas, no deben utilizar el aparato sin la supervisión o la dirección de una persona responsable por su seguridad.

   Asegúrese que los niños no jueguen con este aparato.
5. Desconecte el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que enfríe antes de instalar o remover piezas y antes de limpiarlo.
6. No opere este aparato si el cordón o la clavija estuviesen dañados, después de que hubiese funcionado mal o que se hubiese caído o si estuviese dañado. Regrese el aparato a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por Waring presenta un riesgo de incendio, electrocución o herida.
8. No lo utilice en exteriores, ni lo use para ningún otro fin que no sea el indicado.
9. No permita que el cordón cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que haga contacto con superficies calientes.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o una hornilla eléctrica caliente, ni en un horno caliente.
11. Siempre desconecte el aparato después de usarlo.

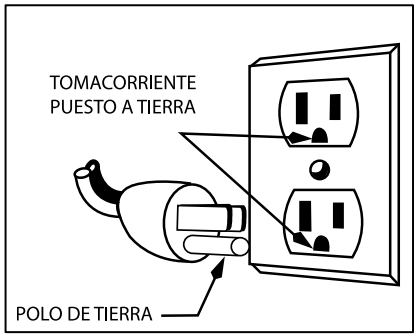
12. Siempre conecte el cable al tomacorriente antes de encender el aparato. Siempre apaque el aparato antes de desconectarlo.
13. ADVERTENCIA: PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO O ELECTROCUCIÓN, LAS REPARACIONES DEBEN SER REALIZADAS POR UN TÉCNICO CALIFICADO. NO DESARME EL CUERPO DEL APARATO. ESTE APARATO NO CONTIENE PIEZAS QUE PUEDAN SER REPARADAS POR EL USUARIO.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

APROBADO PARA USO COMERCIAL

INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA

Para su protección, su aparato está equipado con un cable de puesta a tierra, con clavija de tierra, la cual debe ser conectada a un tomacorriente debidamente puesto a tierra.



INSTRUCCIONES ESPECIALES RELATIVAS AL USO DE EXTENSIONES

El cable proveído con este aparato es corto, para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Se podrá usar una extensión eléctrica, siempre que respete las precauciones siguientes.

La clasificación nominal de la extensión debe ser por lo menos igual a la del aparato. Es importante colocar la extensión sobre la encimera o la mesa de tal forma que niños o animales no puedan jalarla o tropezar con ella.

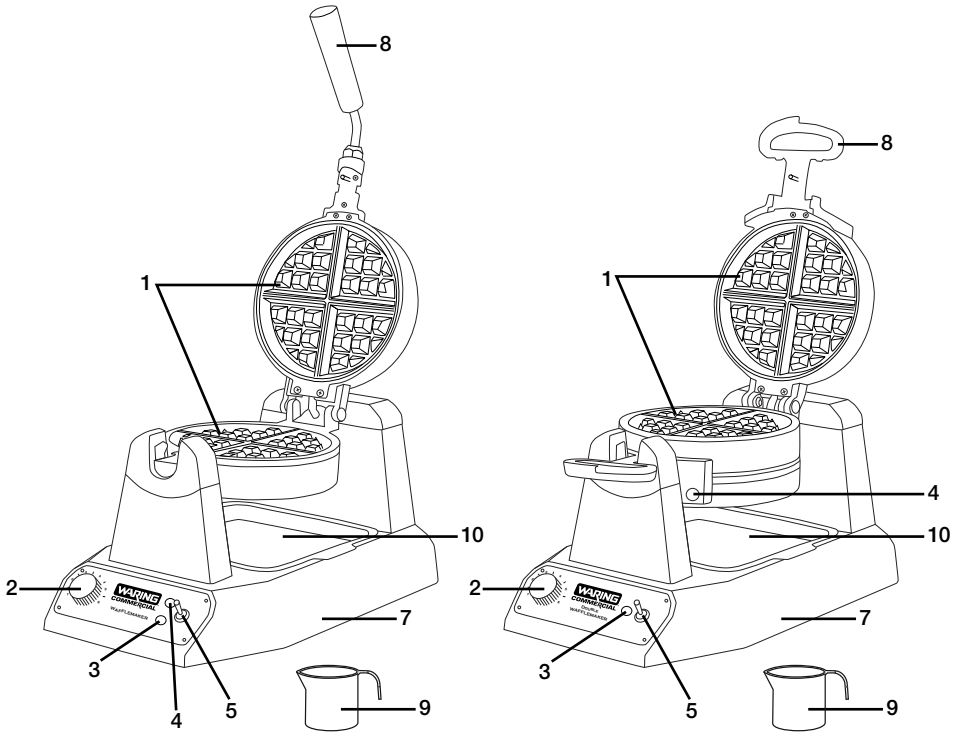
SPECIAL FEATURES

1. **Placas**

   WW180 – Un juego de placas, para preparar un gofre a la vez

   WW200 – Dos juegos de placas, para preparar dos gofres a la vez (solamente 1 juego enseñado más abajo)

2. **Control de temperatura**
   – Variable según el tipo de mezcla y su gusto
3. **Luz de encendido (roja)**
   – Indica que la gofrera está calentando
4. **Luz de listo (verde)**
   – Indica que la gofrera está lista
5. **Botón de encendido/ apagado**
6. **Señal sonora (no enseñada)**
   – Emite 6 pitidos cuando la gofrera está lista
   – Emite 3 pitidos cuando el gofre está listo
7. **Base**
8. **Asa**
9. **Vaso medidor**
10. **Bandeja de goteo extraíble**



INSTRUCCIONES DE USO

1. Antes de usar el aparato por primera vez, limpie las placas con un paño ligeramente húmedo para remover el polvo acumulado durante el transporte. Retire el material de protección y embalaje.
2. Enchufe el cordón en un tomacorriente.

   Ponga el interruptor en la posición "ON". La luz ROJA se encenderá. Elija el nivel de temperatura deseado (le aconsejamos que utilice el nivel 4 para preparar gofres bien dorados). El aparato empezará a calentar. Esto debería demorar aproximadamente 4 minutos. Cuando esté listo, el indicador luminoso VERDE se encenderá y el aparato emitirá 6 pitidos. Antes de preparar el primer gofre, deberá engrasar las placas.

   Espere hasta que las placas estén calientes y rocíe spray vegetal, o aplique aceite vegetal con una toallita de papel o una brocha.

NOTA: Puede que el aparato produzca humo y un ligero olor a quemado la primera vez que lo use. Esto es normal.

3. Llene el vaso medidor con mezcla, hasta los ¾ si la mezcla está líquida o hasta arriba si la mezcla está espesa. Vierta la mezcla en el centro de la placa, esparciéndola uniformemente con una espátula a prueba de calor. Cierre la gofrera y gírela 180°.

   Importante: no abra el aparato hasta que el gofre esté listo. Esto podría afectar el buen funcionamiento del temporizador.
4. Cuando el gofre esté listo, la gofrera emitirá 3 pitidos. Nota: el ajuste de temperatura elegido determinará el tiempo de cocción. Elija el nivel de temperatura deseado. Le aconsejamos que utilice el nivel 4 para preparar gofres bien dorados.
5. Gire la gofrera 180° ábrala y retire el gofre, soltando los bordes con una espátula a prueba de calor. Nunca utilice utensilios de metal. Esto podría dañar el revestimiento antiadherente de las placas.
6. El modelo WW200 puede preparar uno o dos gofres al mismo tiempo. Para preparar solamente un gofre, siga las instrucciones más arriba. Para preparar dos gofres al

mismo tiempo, vierta la mezcla en una placa, cierre y gire 180°. Abra entonces el otro lado. Vierta la mezcla sobre la otra placa, cierre y gire 180° en dirección opuesta. Los dos gofres cocerán simultáneamente. Los indicadores luminosos verdes se encenderán cuando los gofres estén listos, y también cuando las placas estén listas para preparar los gofres siguientes.

DISPOSITIF DE PROTECTION DU MOTEUR
EN CAS D'ARRÊT SOUDAIN PENDANT L'UTILISATION, DÉBRANCHER L'APPAREIL ET LE LAISSER REFROIDIR PENDANT 10 MINUTES. UNE FOIS REFROIDI, LE REBRANCHER. LIRE LE MODE D'EMPLOI AVANT UTILISATION.

7. Apaque y desconecte el aparato después de terminar.

NOTA: Las placas de las gofreras Waring® Commercial están cubiertas con un revestimiento antiadherente. Sin embargo, le aconsejamos que engrase las placas antes del primer uso, rociando spray vegetal o aplicando aceite vegetal con una toallita de papel o una brocha.

CONSEJOS PARA PREPARAR GOFRES PERFECTOS

Utilice el nivel 4 para preparar gofres con mezcla preparada para gofres o “pancakes”.

También le aconsejamos que utilice el nivel 4 para preparar gofres belgas. Para que los gofres sean más crujientes y cocidos, escoja un ajuste más alto.

Para que los gofres sean uniformes, vierta la mezcla en el centro de la placa y espárzala hacia los bordes, hasta cubrir totalmente la superficie.

Llene el vaso medidor hasta los ¾ o más.

El asa del vaso medidor le permitirá colgar éste en el borde del tazón.

Revuelva la harina antes de medirla. Después de echarla en el vaso medidor, pase el filo de un cuchillo encima de éste para eliminar el exceso. Medir la harina precisamente le permitirá preparar gofres más ligeros. Los gofres son mejores recién

hechos, pero si desea, los puede mantener calientes en un horno precalentado a 95 °C, en un molde o una bandeja, o envueltos en papel de aluminio. Nota: los gofres envueltos en papel de aluminio serán menos crujientes.

Si desea congelar los gofres, permita que enfríen, y luego póngalos en una bolsa hermética, entre hojas de papel encerado. Recaliéntelos en el horno o en la tostadora.

COBERTURAS

Jarabe de arce o de fruta

Compota o salsa de fruta tibia

Frutas del bosque, frutas picadas, frutos secos picados

Azúcar glasé

Nata montada, helado, sorbete

Salsa de chocolate

Yogur de fruta

RECETAS

Gofres belgas tradicionales

Los gofres belgas son crujientes por fuera y suaves por dentro. Son perfectos para cualquier ocasión, incluso para celebrar un día hermoso. Pruébelos con su jarabe favorito o aderezos como fresas frescas y nata montada.

Cantidad: 10 gofres

350 ml taza de agua
1 paquete de 15g cucharaditas de levadura seca activa
65 g taza de azúcar granulado
300 g tazas de harina tamizada
¼ cucharadita de sal
3 huevos (separados) + 1 yema
355 ml taza de leche entera
115 g cucharadas de mantequilla sin sal, derretida y enfriada
2 cucharaditas de aceite vegetal
2 cucharaditas de extracto natural de vainilla

Calentar ¼ del agua hasta que alcance 40–45 °C. Combinar el agua tibia, la levadura y una pizca de azúcar. Dejar reposar durante 5 a 10 minutos.

Combinar la harina y la sal en un tazón. Reservar. Agregar las yemas, una clara y el azúcar a la mezcla de levadura Añadir el resto del agua, la leche, la mantequilla, el aceite y la vainilla. Agregar la harina y revolver obtener una mezcla homogénea.

Batir las claras a punto de nieve e incorporarlas delicadamente a la mezcla. Dejar reposar durante una hora, revolviendo cada 15 minutos.

Elegir nivel de temperatura deseado* y precalentar la gofrera. El indicador luminoso verde se encenderá cuando el aparato llegue a la temperatura deseada.

Nota: no abra el aparato hasta que el gofre esté listo. Esto podría afectar el buen funcionamiento del temporizador.

Llenar el vaso medidor y verter la mezcla en el centro de la placa. Proceder de acuerdo a las instrucciones. Cuando el gofre esté listo, retirarlo y repetir. Mantener los gofres calientes en el horno precalentado a 95 °C, después de disponerlos en una bandeja para hornear. Servir con nata montada, frutas, azúcar glasé o jarabe de fruta tibio.

*Para preparar gofres bien dorados, le aconsejamos que utilice el nivel 4. Escoja un nivel más bajo para que los gofres sean menos cocido o un nivel más alto para que los gofres sean más cocidos y crujientes.

Información nutricional por gofre:

Calorías 300 (40% de grasa) | Carbohidratos 37 g | Proteínas 8 g | Grasa 13 g | Grasa saturada 7 g | Colesterol 94 mg | Sodio 104 mg | Calcio 61 mg | Fibra 1 g

Gofres "pan de jengibre"

Estos gofres con sabor a pan de jengibre son deliciosos con frutas frescas, o manzanas y peras caramelizadas.

Cantidad: 6 gofres

120 ml taza de agua tibia
1 cucharadita de azúcar granulado
2¼ cucharaditas de levadura seca activa
150 g taza de harina común
60 g taza de galletas "Graham" molidas
45 g taza de azúcar granulado
¼ cucharadita de sal
1 cucharadita de jengibre en polvo
1 cucharadita de ralladura fina de limón
475 g tazas de leche tibia (40 °C)
3 huevos grandes
115 g taza de mantequilla sin sal, derretida y enfriada
1 cucharadita de extracto natural de vainilla

Poner el agua en un tazón grande. Agregar 1 cucharadita del azúcar y la levadura. Revolver. Dejar reposar durante 10 minutos. En otro tazón, combinar la harina, las galletas molidas, ¼ taza del azúcar, la sal, el jengibre y la ralladura. Agregar la leche, las yemas de los huevos, la mantequilla derretida y la vainilla. Revolver hasta que la mezcla esté suave. Agregar entonces los ingredientes secos y batir hasta obtener una mezcla homogénea. Cubrir y dejar reposar durante 30 minutos, en un lugar templado.

Batir las claras a punto de nieve e incorporarlas delicadamente a la mezcla.

Elegir nivel de temperatura deseado* y precalentar la gofrera. El indicador luminoso verde se encenderá cuando el aparato llegue a la temperatura deseada.

Nota: no abra el aparato hasta que el gofre esté listo. Esto podría afectar el buen funcionamiento del temporizador.

Llenar el vaso medidor y verter la mezcla en el centro de las placas, esparciéndola con una espátula a prueba de calor. Proceder de acuerdo a las instrucciones. Mantener los gofres calientes en el horno precalentado a 95 °C, después de disponerlos en una bandeja para hornear. Servir con con crema de limón, frutas, mermelada, azúcar glasé, jarabe de frutas o nata montada.

*Para preparar gofres bien dorados, le aconsejamos que utilice el nivel 4. Escoja un nivel más bajo para que los gofres sean menos cocido o un nivel más alto para que los gofres sean más cocidos y crujientes.

Información nutricional por gofre:

Calorías 458 (44% de grasa) | Carbohidratos 23g | Proteínas 11g | Grasa 23g | Grasa saturada 12g | Colesterol 159mg | Sodio 279mg | Calcio 120mg | Fibra 1g

Gofres "buenas noches"

La casi totalidad de la mezcla se prepara la noche anterior. Los huevos, la vainilla y el bicarbonato se agregan justo antes de la cocción. La mezcla podrá conservarse en la nevera durante hasta 3 días. Para preparar gofres frescos para el desayuno, simplemente agregue los últimos ingredientes.

Cantidad: 6 gofres

120 ml taza de agua tibia (40 °C)
1 cucharada de azúcar granulado
1 paquete de 15g de levadura seca activa
475 ml de leche entera tibia (40 °C)
115 g de mantequilla sin sal, derretida y enfriada
1 cucharadita de sal
200 g de harina común
2 huevos grandes, ligeramente batidos
2 cucharaditas de extracto natural de vainilla
¼ cucharadita de bicarbonato de soda

La noche anterior (o por lo menos 8 horas antes de preparar los gofres), combinar el agua, el azúcar y la levadura en un tazón. Dejar reposar durante

10 minutos. Agregar la leche tibia, la mantequilla derretida y la sal. Batir hasta obtener una mezcla homogénea.

Cubrir con una película de plástico y dejar reposar a temperatura ambiente durante 8 horas o más.

Elegir nivel de temperatura deseado* y precalentar la gofrera. El indicador luminoso verde se encenderá cuando el aparato llegue a la temperatura deseada.

Nota: no abra el aparato hasta que el gofre esté listo. Esto podría afectar el buen funcionamiento del temporizador.

Mientras la gofrera está calentando, agregar los huevos, la vainilla y el bicarbonato a la mezcla. Llenar el vaso medidor. Verter la mezcla en el centro de la placa. Proceder de acuerdo a las instrucciones. Mantener los gofres calientes en el horno precalentado a 95 °C, después de disponerlos en una bandeja para hornear. Servir con con frutas frescas, mermelada, azúcar glasé, crema de frutas caliente o nata montada.

*Para preparar gofres bien dorados, le aconsejamos que utilice el nivel 4. Escoja un nivel más bajo para que los gofres sean menos cocido o un nivel más alto para que los gofres sean más cocidos y crujientes.

Información nutricional por gofre:

Calorías 373 (49% de grasa) | Carbohidratos 38 g | Proteínas 10 g | Grasa 20 g | Grasa saturada 12 g | Colesterol 123 mg | Sodio 501 mg | Calcio 117 mg | Fibra 1 g

Gofres de calabaza con nueces

Estos gofres saben a “muffins” de calabaza frescos. Son deliciosos con jarabe de arce.

Cantidad: 6 gofres

150 g de harina común
30 g de nueces o pacanas (tostadas si es posible) finamente picadas
1 cucharada de maicena
1 cucharadita de polvo de hornear
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de canela en polvo
½ cucharadita de jengibre en polvo
¼ cucharadita de nuez moscada recién rallada
150 g de puré de calabaza (en lata, escurrida)
2 huevos grandes
120 ml de leche entera
85 g de jarabe de arce
3 cucharadas de mantequilla sin sal, derretida
1 cucharadita de extracto natural de vainilla
3 claras de huevo grande

Combinar la harina, las nueces, la maicena, el polvo de hornear, la sal, la canela, el jengibre y la nuez moscada en un tazón grande. Reservar la mezcla.

En otro tazón, combinar el puré de calabaza, las yemas, la leche, el jarabe de arce, la mantequilla derretida y la vainilla. Revolver hasta que la mezcla esté suave. Agregar los ingredientes secos y batir hasta obtener una mezcla homogénea.

Montar las claras a punto de nieve, en un tazón limpio. Incorporar las claras montadas delicadamente a la mezcla.

Elegir nivel de temperatura deseado* y precalentar la gofrera. El indicador luminoso verde se encenderá cuando el aparato llegue a la temperatura deseada.

Nota: no abra el aparato hasta que el gofre esté listo. Esto podría afectar el buen funcionamiento del temporizador.

Llenar el vaso medidor. Verter la mezcla en el centro de la placa. Proceder de acuerdo a las instrucciones. Mantener los gofres calientes en el horno precalentado a 95 °C, después de disponerlos en una bandeja para hornear. Servir con jarabe de arce tibio, azúcar glasé o nata montada.

*Para preparar gofres bien dorados, le aconsejamos que utilice el nivel 4. Escoja un nivel más bajo para que los gofres sean menos cocido o un nivel más alto para que los gofres sean más cocidos y crujientes.

Información nutricional por gofre:

Calorías 303 (35% de grasa) | Carbohidratos 40 g | Proteínas 10 g | Grasa 12 g | Grasa saturada 5 g | Colesterol 92 mg | Sodio 579 mg | Calcio 94 mg | Fibra 2 g

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Después de terminar, apague y desconecte el aparato. Abra las placas y permita que enfríen.

Nunca desarme el aparato para limpiarlo. Elimine los residuos de las placas con una brocha y absorbe el aceite con un papel toalla o un paño seco. También puede usar un paño ligeramente húmedo para prevenir las manchas y evitar que la mezcla adhiera a las placas.

Compruebe que las placas estén completamente frías antes de limpiarlas. Si hay mezcla pegada sobre las placas, vierta un poco de aceite encima y espere durante aproximadamente 5 minutos. Esto remojará la mezcla seca para facilitar la limpieza.

Limpie el cuerpo del aparato con un paño suave seco. Nunca utilice limpiadores abrasivos o estropajos metálicos. NUNCA SUMERJA EL CORDÓN, LA CLAVIJA O EL APARATO EN AGUA U OTRO LÍQUIDO.

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

Waring garantiza toda nueva gofrera Waring® Commercial contra todo defecto de materiales o fabricación durante un año a partir de la fecha de compra, siempre en cuando haya sido usada con alimentos, líquidos no abrasivos (a excepción de detergentes) y semi-líquidos no abrasivos, y que no haya sido sujeta a cargas que excedan su máxima capacidad.

Bajo esta garantía, Waring reparará o reemplazará toda pieza que, tras estar inspeccionada por nuestro servicio posventa, demuestre defectos de materiales o fabricación, siempre que el producto se entregue con franqueo pagado a:
314 Ella T. Grasso Ave. Torrington, CT 06790, o a cualquier servicio postventa aprobado.

Esta garantía: a) no se aplica a ningún producto desgastado, defectuoso, dañado o roto debido a uso, reparaciones/servicio realizados por personas no autorizadas, o abuso, mal uso, sobrecarga o daños intencionales; b) no cubre daños incidentales o consecuentes de ningún tipo.

Advertencia: El utilizar este aparato con corriente directa (C.D.) invalidará la garantía.

WARING COMMERCIAL
314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

L'utilisation d'appareils électriques requiert la prise de précautions élémentaires, parmi lesquelles les suivantes :

1. **LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Afin de réduire le risque d'incendie, d'électrocution ou de blessures, NE PAS PLONGER LE CORDON, LA PRISE OU L'APPAREIL dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants ou des personnes souffrant d'un handicap physique, mental ou sensoriel, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité leur en ait expliqué le fonctionnement ou les encadre.

   Il convient de surveiller les enfants afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
5. Débrancher l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Le laisser refroidir avant toute manipulation ou entretien.
6. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est tombé ou s'il est abîmé. Envoyer l'appareil à un service après-vente autorisé afin qu'il soit inspecté, réparé ou réglé au besoin.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant peut présenter un risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure.
8. Ne pas utiliser cet appareil à l'air libre ou à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
9. Ne pas laisser le cordon pendre au bord d'une table ou d'un plan de travail, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
10. Ne pas mettre l'appareil sur ou à proximité d'une plaque à gaz ou électrique, ni dans un four chaud.

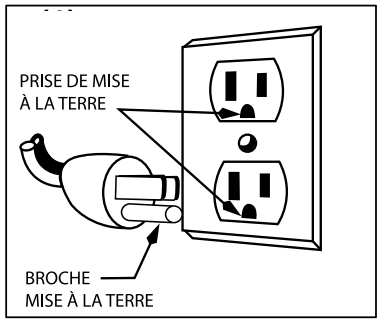
11. Débrancher l'appareil après usage.
12. Brancher l'appareil avant de l'allumer. Toujours 1' éteindre avant de le débrancher.
13. AVERTISSEMENT : AFIN DE PRÉVENIR LES RISQUES D'INCENDIE OU D'ÉLECTROCUTION, TOUTE RÉPARATION DOIT ÊTRE EFFECTUÉE PAR UN TECHNICIEN AUTORISÉ. NE PAS DÉMONTER LE BOÎTIER. L'APPAREIL DE CONTIENT PAS DE PIÈCES POUVANT ÊTRE RÉPARÉES PAR LE CONSOMMATEUR.

GARDER CES INSTRUCTIONS

USAGE COMMERCIAL AUTORISÉ

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Pour votre protection, les gaufriers Waring® Commercial sont équipés d'une fiche à trois broches. Cette fiche doit être branchée dans une prise de terre correctement configurée (voir illustration ci-contre).



UTILISATION DE RALLONGES ÉLECTRIQUES

Pour des raisons de sécurité, cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation court. Une rallonge électrique pourra être utilisée au besoin, pourvu que les précautions suivantes soient prises.

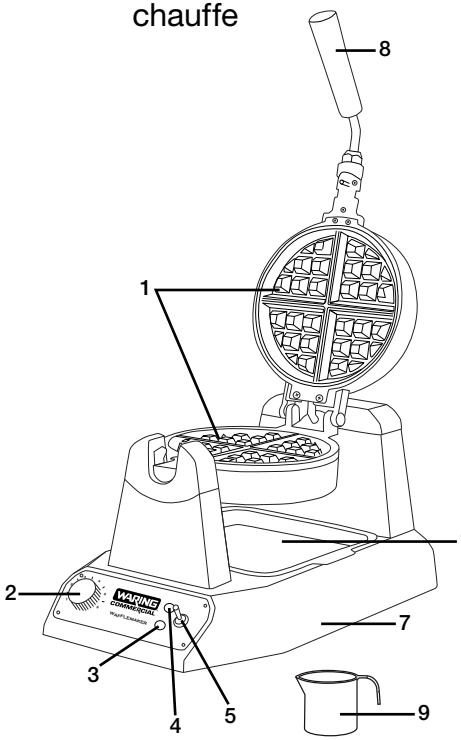
Veillez à ce que les spécifications électriques de la rallonge soient au moins égales à celles de l'appareil, ne la laissez pas pendre au bord d'une table ou d'un plan de travail et veillez à ce qu'elle soit placée de telle manière qu'un enfant ou un animal ne puisse pas y trébucher ou la tirer.

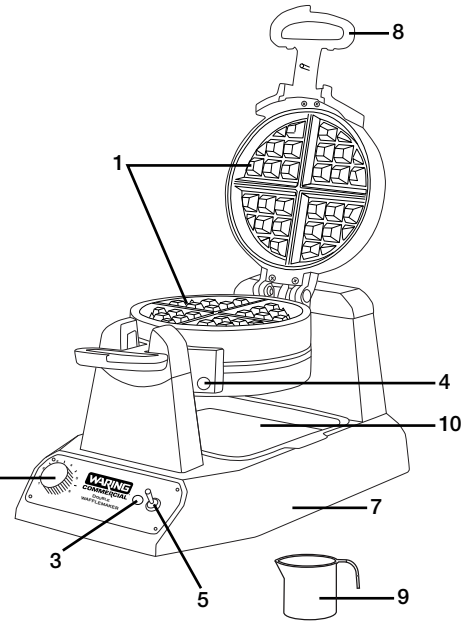
SPECIAL FEATURES

1. **Plaques**

   WW180 – Un jeu de plaques, pour préparer une gaufre à la fois

   WW200 – Deux jeux de plaques, pour préparer deux gaufres à la fois (seulement 1 plaque montrée ci-dessous)
2. **Contrôle de température**
   – Variable selon le type de pâte et les goûts personnels
3. **Voyant d'alimentation (rouge)**
   – Indique que le gaufrier chauffe
4. **Voyant de préchauffage (vert)**
   – Indique que le gaufrier est prêt
5. **Interrupteur**
6. **Indicateur sonore (non montré)**
   – Sonnera 6 fois une fois que le gaufrier est prêt
   – Sonnera 3 fois une fois que la gaufre est prête
7. **Base**
8. **Poignée**
9. **Doseur**
10. **Bac amovible**





MODE D'EMPLOI

1. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, essuyer les plaques de cuisson à l'aide d'un linge humide afin d'éliminer la poussière accumulée pendant le transport. Retirer le matériel de protection et d'emballage.
2. Brancher le cordon d'alimentation dans une prise de électrique.

   Mettre l'interrupteur à bascule sur la position ON. Le voyant lumineux ROUGE s'allumera. Choisir le réglage de température désiré (pour des gaufres bien dorées, nous vous conseillons d'utiliser le réglage no. 4). Le gaufrier commencera à chauffer. Cela devrait prendre environ 4 minutes. Une fois prêt, le voyant VERT s'allumera et l'appareil sonnera 6 fois. Graisser les plaques avant de préparer la première gaufre.

   Attendre que celle-ci soient chaudes, puis vaporiser un spray de cuisson ou les badigeonner d'huile à l'aide d'une serviette en papier ou d'un pinceau à pâtisserie.

REMARQUE : Il se peut que le gaufrier fume et émette une légère odeur lors de la première utilisation. Cela est tout à fait normal.

3. Remplir le verre mesureur de pâte à gaufre, aux ¾ si la pâte est liquide ou jusqu'en haut si la pâte est épaisse. Verser la pâte au centre des plaques, puis l'étaler à l'aide d'une spatule thermorésistante. Refermer le gaufrier et le tourner 180°.

   Important : Ne pas ouvrir le gaufrier pendant la cuisson. Cela pourrait nuire au bon fonctionnement du minuteur.
4. Lorsque la gaufre sera cuite, le gaufrier sonnera 3 fois. Remarque : le réglage de température choisi déterminera le temps de cuisson. Préchauffer le gaufrier au réglage de température désiré. Pour des gaufres bien dorées, nous vous conseillons d'utiliser le réglage no. 4.
5. Après les 3 bips, tourner le gaufrier 180° vers la gauche, ouvrir et retirer la gaufre en décollant les bords à l'aide d'une spatule thermorésistante. Ne jamais utiliser d'ustensiles en métal. Cela pourrait abîmer le revêtement antiadhésif des plaques.
6. Le modèle WW200 permet de préparer une ou deux gaufres à la fois. Pour préparer une seule gaufre, suivre les instructions ci-dessus. Pour préparer deux gaufres, verser la pâte sur une plaque, fermer et tourner 180°. Ouvrir l'autre côté, verser la pâte sur la plaque, fermer puis tourner 180° dans l'autre sens. Les deux gaufres cuiront en même temps. Les voyants individuels verts s'allumeront lorsque les gaufres seront prêtes, puis lorsque les plaques seront prêtes pour cuire d'autres gaufres.

   DISPOSITIF DE PROTECTION DU MOTEUR
   EN CAS D'ARRÊT SOUDAIN PENDANT L'UTILISATION, DÉBRANCHER L'APPAREIL ET LE LAISSER REFROIDIR PENDANT 10 MINUTES. UNE FOIS REFROIDI, LE REBRANCHER. LIRE LE MODE D'EMPLOI AVANT UTILISATION.
7. Éteindre et débrancher l'appareil lorsque vous avez terminé.

REMARQUE : Les plaques des gaufriers Waring® Commercial sont recouvertes d'un revêtement antiadhésif. Toutefois, il est conseillé de les graisser avant de préparer la première gaufre, en les badigeonnant d'huile à l'aide d'une serviette en papier ou d'un pinceau à pâtisserie.

CONSEILS POUR DES GAUFRES RÉUSSIES

Utiliser le réglage de température no. 4 lorsque vous utilisez une préparation pour gaufres ou crêpes.

Nous vous conseillons également d'utiliser le réglage no. 4 pour faire des gaufres belges. Pour des gaufres plus cuites et plus croquantes, utiliser un réglage plus élevé.

Pour que les gaufres soit uniformes, verser la pâte au centre de la plaque et l'étaler vers les bords. La plaque du bas devrait être complètement recouverte de pâte.

Remplir le verre mesureur aux ¾ ou suffisamment pour saturer la plaque de pâte.

L'anse du verre mesureur vous permettra de le suspendre au bord du récipient en attendant que la gaufre soit cuite.

Pour préparer des gaufres plus légères, mélanger la farine avant de la mesurer afin de l'aérer. Si vous utilisez un verre mesureur, passer une lame de couteau sur le dessus du verre pour éliminer le surplus de farine. Les gaufres seront ainsi plus légères. Les gaufres sont meilleures lorsqu'elles sont fraîches, mais vous pouvez également les maintenir chaudes dans un four à 95°C, en les plaçant dans un moule ou en les emballant dans du papier

d’aluminium (remarque : le papier d’aluminium peut leur faire perdre leur croquant).

Si vous souhaitez congeler les gaufres, les laisser refroidir, puis les placer dans un sac de congélation, entre des feuilles de papier ciré. Les gaufres ainsi congelées pourront se réchauffer au four ou au grille-pain.

IDÉES DE GARNITURE

Sirop d’érable ou de fruits

Compote ou coulis de fruits chaud

Baies fraîches, fruits coupés en morceaux ou noix

Sucre glace

Crème Chantilly, glace ou sorbet

Sauce au chocolat ou chocolat fondu

Yaourt aux fruits

RECETTES

Gaufres belges traditionnelles

Les gaufres belges traditionnelles sont croquantes à l’extérieur et tendres à l’intérieur. Parfaites pour les occasions spéciales, ou tout simplement pour célébrer une belle journée, elles sont délicieuses avec votre sirop ou garniture favorite, comme des fraises et de la crème Chantilly.

Proportions pour 10 gaufres

355 ml d'eau
1 paquet de 15 g de levure sèche active
65 g de sucre en poudre
300 g de farine tamisée
¼ c. à café de sel
3 gros oeufs (jaunes et blancs séparés) + 1 blanc d'oeuf
355 ml de lait entier
115 g de beurre non salé, fondu et refroidi
2 c. à café d'huile végétale
2 c. à café d'extrait de vanille

Faire chauffer ¼ de l'eau jusqu'à ce qu'elle soit tiède (40–45°C). Mélanger avec la levure et une pincée de sucre. Laisser reposer de 5 à 10 minutes, jusqu’à ce que le mélange commence à mousser.

Mélanger la farine et le sel dans un grand bol. Réserver. Ajouter les jaunes d’oeufs, un blanc d’oeuf et le reste du sucre au mélange eau/levure. Ajouter le reste de l’eau, le lait, le beurre fondu, l’huile et la vanille. Mélanger jusqu’à obtention d’un mélange homogène, puis versez le mélange sur la farine. Battre au fouet jusqu’à obtention d’une pâte homogène.

Battre les blancs d’oeufs en neige, puis les incorporer délicatement à la pâte. Laisser la pâte reposer pendant une heure, en la mélangeant tous les quarts d’heure.

Choisir le réglage de température désiré* et préchauffer le gaufrier. Le voyant lumineux vert s’allumera lorsque le gaufrier aura atteint la température voulue.

Ne pas ouvrir le gaufrier pendant la cuisson. Cela pourrait nuire au bon fonctionnement du minuteur.

Remplir le verre mesureur de pâte à gaufre et verser la pâte au centre de la plaque. Procéder selon le mode d'emploi. Une fois que la gaufre est cuite, la retirer et recommencer. Maintenir les gaufres chaudes dans un four à 95°C si désiré, en les plaçant sur une plaque à pâtisserie. Servir les gaufres avec de la crème Chantilly, des fruits, de la confiture, du sucre glace ou du coulis de fruit chaud.

* Pour des gaufres bien dorées, nous vous conseillons d’utiliser le réglage no. 4. Si vous souhaitez des gaufres plus ou moins cuites, modifier le réglage de température en conséquence.

Analyse nutritionnelle par gaufre :

Calories 300 (dont 40% de matière grasse) • Glucides 37 g • Protéines 8 g • Lipides 13 g • Lipides saturés 7 g • Cholestérol 94 mg • Sodium 104 mg • Calcium 61 mg • Fibres 1 g

Gaufres pain d'épice

Ces gaufres ont le goût du pain d’épice frais et sont délicieuses accompagnées de fruits frais, ou de pommes et de poires caramélisées.

Proportions pour 6 gaufres

120 ml d'eau tiède
1 c. à café de sucre en poudre
1 paquet de 15 g de levure sèche active
150 g de farine
60 g de biscuits Graham émiettés
45 g de sucre en poudre
¼ c. à café de sel
1 c. à café de gingembre en poudre
½ c. à café de zeste de citron finement râpé
475 ml de lait tiède (env. 40°C)
3 gros oeufs
115 g de beurre non salé, fondu et refroidi
1 c. à café d'extrait de vanille

Verser l'eau dans un grand bol. Ajouter une cuillère à café de sucre en poudre et la levure et mélanger pour dissoudre. Laisser reposer pendant 10 minutes. Dans un autre bol, mélanger la farine, les biscuits émiettés, le sucre, le sel, le gingembre et le zeste de citron. Réserver. Ajouter le lait, les jaunes d'oeufs, le beurre et la vanille au mélange eau/levure. Mélanger jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Incorporer les ingrédients secs et mélanger à l'aide d'un mixeur à main à basse vitesse. Couvrir de papier ciré et laisser reposer pendant 30 minutes dans un endroit chaud, à l'abri des courants d'air.

Battre les blancs d'oeufs en neige, puis les incorporer délicatement à la pâte.

Choisir le réglage de température désiré* et préchauffer le gaufrier. Le voyant lumineux vert s'allumera lorsque le gaufrier aura atteint la température voulue.

Ne pas ouvrir le gaufrier pendant la cuisson. Cela pourrait nuire au bon fonctionnement du minuteur.

Remplir le verre mesureur de pâte à gaufre et verser la pâte au centre de la plaque. Procéder selon le mode d'emploi. Maintenir les gaufres chaudes dans un four à 95°C si désiré, en les plaçant sur une plaque à pâtisserie. Servir les gaufres avec de la crème au citron, des fruits, de la confiture, du sucre glace, du coulis de fruits chaud ou de la crème Chantilly.

* Pour des gaufres bien dorées, nous vous conseillons d'utiliser le réglage no. 4. Si vous souhaitez des gaufres plus ou moins cuites, modifier le réglage de température en conséquence.

Analyse nutritionnelle par gaufre :

Calories 458 (dont 44% de matière grasse) • Glucides 23 g • Protéines 11 g • Lipides 23 g • Lipides saturés 12 g • Cholestérol 159 mg • Sodium 279 mg • Calcium 120 mg • Fibres 1 g

Gaufres « bonne nuit »

Le gros de la pâte de ces gaufres se prépare la veille. Au matin, il suffit d'y ajouter les oeufs, la vanille et un peu de bicarbonate de soude. La pâte se conservera au réfrigérateur pendant 3 jours. Pour préparer de délicieuses gaufres fraîches pour le petit-déjeuner, il vous suffira de préchauffer votre gaufrier et d'ajouter les derniers ingrédients.

Proportions pour 6 gaufres

120 ml d'eau tiède (env. 40°C)
1 c. à soupe de sucre en poudre
1 paquet de 15 g de levure sèche active
475 ml de lait tiède (env. 40°C)
115 g de beurre non salé, fondu et refroidi
1 c. à café de sel
200 g de farine
2 gros oeufs, légèrement battus
2 c. à café d'extrait de vanille
¼ c. à café de bicarbonate de soude

La veille (ou au moins 8 heures avant la cuisson), mélanger l'eau, le sucre et la levure. Laisser reposer pendant 10 minutes, jusqu'à ce que le mélange mousse. Ajouter le lait, le beurre fondu et le sel. Incorporer la farine et mélanger au mixeur à basse vitesse jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Couvrir avec un film alimentaire et laisser reposer à température ambiante pendant au moins 8 heures.

Choisir le réglage de température désiré* et préchauffer le gaufrier. Le voyant lumineux vert s'allumera lorsque le gaufrier aura atteint la température voulue.

Ne pas ouvrir le gaufrier pendant la cuisson. Cela pourrait nuire au bon fonctionnement du minuteur.

Pendant que le gaufrier chauffe, ajouter les oeufs, la vanille et le bicarbonate de soude à la pâte et mélanger. Remplir le verre mesureur de pâte à gaufre et verser la pâte au centre du gaufrier Procéder selon le mode d'emploi. Maintenir les gaufres chaudes dans un four à 95°C si désiré, en les plaçant sur une plaque à pâtisserie. Servir les gaufres avec des fruits frais, de la confiture, du sucre glace, du coulis de fruits chaud ou de la crème Chantilly.

* Pour des gaufres bien dorées, nous vous conseillons d'utiliser le réglage no. 4. Si vous souhaitez des gaufres plus ou moins cuites, modifier le réglage de cuisson en conséquence.

Analyse nutritionnelle par gaufre :

Calories 373 (dont 49% de matière grasse) • Glucides 38 g • Protéines 10 g • Lipides 20 g • Lipides saturés 12 g • Cholestérol 123 mg • Sodium 501 mg • Calcium 117 mg • Fibres 1 g

Gaufres aux noix et à la citrouille

Ces gaufres ont le goût des « muffins » à la citrouille. Elles sont délicieuses accompagnées de sirop d'érable.

Proportions pour 6 gaufres

150 g de farine
30 g de noix ou noix de pécan (grillées si possible), finement hachées
1c. à soupe de maïzena
1c. à soupe de levure chimique
1c. à café de sel
1c. à café de cannelle en poudre
½c. à café de gingembre en poudre
½c. à café de noix de muscade râpée
150 g de purée de citrouille en boîte
2 gros oeufs
120 ml de lait entier
85 g de sirop d'érable
3 c. à soupe de beurre non salé, fondu
1 c. à café d'extrait de vanille
3 blancs d'oeufs

Mélanger la farine, les noix, la maïzena, la levure, le sel, la cannelle, le gingembre et la noix de muscade dans un grand bol. Réserver.

Dans un autre bol, mélanger la purée de citrouille, les jaunes d'oeufs, le lait, le sirop d'érable, le beurre fondu et la vanille, jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Combiner les ingrédients liquides et les ingrédients secs et fouetter jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Battre les blancs d'oeuf en neige, puis les incorporer délicatement à la pâte.

Choisir le réglage de température désiré* et préchauffer le gaufrier. Le voyant lumineux vert s'allumera lorsque le gaufrier aura atteint la température voulue.

Ne pas ouvrir le gaufrier pendant la cuisson. Cela pourrait nuire au bon fonctionnement du minuteur.

Remplir le verre mesureur de pâte à gaufre et verser la pâte au centre du gaufrier Procéder selon le mode d'emploi. Maintenir les gaufres chaudes dans un four à 95°C si désiré, en les plaçant sur une plaque à pâtisserie. Servir les gaufres avec du sirop d'érable, du sucre ou de la crème Chantilly.

* Pour des gaufres bien dorées, nous vous conseillons d'utiliser le réglage no. 4. Si vous souhaitez des gaufres plus ou moins cuites, modifier le réglage de cuisson en conséquence.

Analyse nutritionnelle par gaufre :

Calories 303 (dont 35% de matière grasse) • Glucides 40 g • Protéines 10 g • Lipides 12 g • Lipides saturés 5 g • Cholestérol 92 mg • Sodium 579 mg • Calcium 94 mg • Fibres 2 g

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Lorsque vous avez terminé, éteindre puis débrancher le gaufrier. Laisser refroidir le gaufrier, les plaques ouvertes.

Ne jamais démonter le gaufrier pour le nettoyer. Éliminer les miettes à l'aide d'un pinceau à pâtisserie et essuyer les plaques avec une serviette en papier ou un linge sec pour absorber l'huile. Nettoyer les plaques à l'aide d'un linge humide si désiré. Cela éliminera les taches et les résidus d'huile et évitera que la pâte ne colle.

Important : laisser les plaques refroidir avant de les nettoyer. S'il reste de la pâte sur les plaques, verser un peu d'huile dessus et attendre 5 minutes. Cela détrempera la pâte et aidera à nettoyer les plaques.

Essuyer le boîtier de l'appareil à l'aide d'un linge doux et sec. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de tampons récurants. NE JAMAIS PLONGER LE CORDON, LA PRISE OU L'APPAREIL DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.

Toute autre réparation doit être effectuée par un service après-vente autorisé.

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Waring garantit tout nouveau gaufrier Waring® Commercial contre tout vice de matière ou de fabrication pendant une période d'un an suivant sa date d'achat, à condition qu'il ait été utilisé uniquement avec des produits alimentaires, des liquides non-abrasifs (autres que des détergents) et des semi-liquides non-abrasifs, à condition que l'appareil n'ait pas été soumis à des charges excédant sa capacité maximale.

Au titre de cette garantie, Waring réparera ou remplacera toute pièce nous paraissant afficher un vice de matière ou de fabrication. Pour un service au titre de cette garantie, envoyez l'appareil, port payé, au service après-vente ci-dessous ou amenez-le à un centre de réparation agréé.
314 Ella T. Grasso Ave. Torrington, CT 06790.

Cette garantie a) n'est pas valable si l'appareil est endommagé, cassé, détérioré ou s'il affiche un vice ou défaut résultant de l'utilisation, de l'entretien ou de la réparation par des personnes non autorisées, ou consécutif à l'usage abusif ou inapproprié, à la surcharge ou à la modification de l'appareil. b) ne couvre aucun dommage accessoire ou indirect.

Avertissement : Brancher cet appareil sur Courant Continu (C.C.) annulera la garantie.

WARING COMMERCIAL
314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790

©2010 Conair Corporation
Waring Products
Division of Conair Corporation
Una división de Conair Corporation
Une division de Conair Corporation

314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790
www.waringproducts.com

Printed in China
Impreso en la China
Imprimé en Chine
WW180 and WW200 IB

10WC114435

IB-9894